

راههای تامین امنیت غذایی و جایگاه آن در پدافند غیر عامل

ابراهیم فلاحي^{۱*}، سمیرا شكري جوکاري^۲، شیرین قاضي^۱

- ۱- استاد، گروه تغذیه، مرکز تحقیقات دانشکده بهداشت و تغذیه، دانشگاه علوم پزشکی لرستان، خرم آباد، ایران.
- ۲- کارشناس ارشد بهداشت و ایمنی مواد غذایی، دانشگاه علوم پزشکی لرستان، مرکز تحقیقات دانشکده بهداشت و تغذیه، خرم آباد، ایران.
- ۳- دانشجوی دکترای مدیریت آموزشی، مرکز مطالعات توسعه آموزش پزشکی، دانشگاه علوم پزشکی لرستان، خرم آباد، ایران.

یافته / دوره نوزدهم / شماره ۳ / ویژه نامه پدافند غیر عامل

چکیده

دریافت مقاله: ۹۶/۳/۶ پذیرش مقاله: ۹۶/۵/۱۵

*** مقدمه:** با توجه به نقش نیروی انسانی سالم در توسعه یک کشور و اهمیت تغذیه و غذای سالم در سلامت انسان بعنوان محور توسعه کشور و مقابله با تهدیدهای خارجی در این مقاله ابتدا به تعریف امنیت غذایی، وضعیت امنیت غذایی در ایران و نقش آن در مقابله با تهدیدات پرداخته می شود و سپس راهکارهای موجود و استفاده از پتانسیل بومی برای ارتقاء امنیت غذایی مطرح می گردد.

*** مواد و روش ها:** در این مطالعه از تجربیات نویسندگان و سوابق و متون علمی مرتبط برای واکاوی موضوع و تحلیل آن استفاده شده است.

*** یافته ها:** برای جلوگیری از تهدیدات خارجی در زمینه داشتن غذای سالم و ایمن و در عین حال مغذی نیازمند سیستمی هستیم که به خودمان تکیه داشته باشد و تهدیدات خارجی نتواند بر این دسترسی تاثیرگذار باشد. در کشور ما شرایط اقلیمی متفاوت، تنوع گونه های گیاهی خوراکی وحشی در طبیعت ایران و وجود امکانات و شرایط در استانهای مختلف برای تولید غذای سالم و محلی پتانسیل خوبی را برای مقابله با ناامنی غذایی و داشتن جامعه ای سالم فراهم نموده است.

*** نتیجه گیری:** با توجه به اینکه در امنیت غذایی، تهیه غذای سالم و مغذی و دسترسی افراد از نظر اقتصادی، اجتماعی در همه زمان ها مدنظر است نتایج مطالعه حاضر نشان داد که در حال حاضر ناامنی غذایی در کشور بالاست و تهدید کننده می باشد لذا برای تامین امنیت غذایی و افزایش دسترسی به غذای سالم و مغذی استفاده از پتانسیل مواد غذایی بومی و محلی از جمله مواد غذایی کشت شده و خودرو محلی توصیه می شود.

*** واژه های کلیدی:** امنیت غذایی، پدافند غیر عامل، غذاهای محلی، غذای سالم، غذای مغذی.

*آدرس مکاتبه: خرم آباد، دانشگاه علوم پزشکی لرستان، مرکز تحقیقات دانشکده بهداشت و تغذیه، گروه تغذیه.

پست الکترونیک: e_falahi@yahoo.com

مقدمه

امنیت غذایی عبارتست از دسترسی فیزیکی، اقتصادی و اجتماعی همه افراد در همه زمانها به غذای سالم و مغذی کافی جهت تامین نیازهای تغذیه‌ای در راستای ترجیحات غذایی و داشتن زندگی فعال و سالم. در این تعریف غذا هم باید ایمن و سالم باشد و هم از نظر مواد مغذی تامین‌کننده نیازهای افراد باشد. با داشتن امنیت غذایی است که می‌توان جامعه‌ای سالم داشت تا بتواند فکر کند، اندیشه داشته باشد و در مقابل تهدیدات خارجی و جنگ نرم و تهاجم فرهنگی دوام بیاورد. پر واضح است، جامعه‌ی گرسنه و با ناامنی غذایی همیشه تحت سلطه قدرت‌های زورگو خواهد بود و نمی‌تواند از ارزش‌های خود دفاع کند. بنابراین امنیت غذایی در پدافند غیر عامل جایگاه ویژه‌ای دارد. رویکردهای نوینی که اکنون دنیا با آن روبروست بسیار پیچیده و متفاوت است و شامل بیوتورریسم در زمینه‌های کشاورزی، منابع طبیعی، زیست محیطی، امنیت غذایی و غیره در جوامع بشری می‌باشد. این رویکردها به ویژه بیوتورریسم و اگروتورریسم تهدیدی جدی برای کشورها محسوب میشود. خسارات این تهدیدها قابل پیش بینی نبوده و هر روز که میگذرد لایه‌های جدیدی از فاجعه آشکار و ابعاد آن گسترش می‌یابد. در همین راستا برای مقابله با این مخاطرات فاجعه‌ساز؛ با طراحی و برنامه‌ریزی‌های اصولی، باید برای شرایط قبل از وقوع بحران، حین بحران و بعد از بحران تمهیدات لازم را فراهم نمود. به سبب اهمیت پیامدهای مخاطره‌آمیز ناشی از بیوتورریسم و اگروتورریسم، ضرورت اتخاذ تدابیر و گام‌های مبتنی بر پدافند غیرعامل در راستای کاهش آسیب‌های احتمالی و پیشگیری از آنها مطرح می‌شود (۱). این سوال مطرح می‌شود که برای جلوگیری از تاثیر بیوتورریسم و اگروتورریسم بر امنیت غذایی چه راهکارهایی وجود دارد که با تکیه بر آنها می‌توان از ناامنی غذایی جلوگیری کرد و با افزایش امنیت

غذایی بعنوان یک پدافند غیر عامل در مقابل تهدیدات بیگانگان مقاومت نمود؟ هدف از این مقاله این است که جایگاه امنیت غذایی در پدافند غیر عامل مشخص شود و راهکارهای ارتقاء امنیت غذایی بدون وابستگی به خارج و با اتکا به منابع داخلی تبیین گردد. ضمناً بر اساس دانسته‌های اینجانب تا کنون مطالعه‌ای در رابطه با نقش امنیت غذایی در پدافند غیر عامل و استفاده از راهکارهای بومی و محلی در حوزه غذا و تغذیه انجام نشده است و این مطالعه اولین در نوع خود می‌باشد.

مبانی نظری و پیشینه پژوهش

ایران از نظر وسعت دومین کشور خاورمیانه است. از نظر اقتصادی ایران جزو کشورهای در حال توسعه با درآمد متوسط رو به بالاست. محدودیت تولیدات کشاورزی و بروز سوء تغذیه و چاقی از جمله مسائلی هستند که در آینده می‌تواند امنیت غذایی در ایران را تهدید کنند. از طرفی تحریم‌های ظالمانه سالهای گذشته نیز بر تورم و دسترسی به غذا تاثیر گذار بوده است. این تهدیدات احتمالی قدرت‌های زورگو در آینده نیز می‌تواند ادامه داشته باشد. اختلاف قابل ملاحظه درآمد و ثروت در ایران نیز بر امنیت غذایی تاثیر گذار است. نابرابری با استفاده از ضریب جینی مشخص می‌شود که در ایران نسبتاً بالاست، در سال ۲۰۱۳ برابر ۳۷/۴ در مقایسه با مصر که ۳۰/۸ در سال ۲۰۰۸ بوده است آمار بیکاری نیز در ایران بالاست. این مساله بر سبب غذایی مردم تاثیر گذار است. همچنین باعث خرید مواد غذایی ارزان و فاقد ارزش تغذیه‌ای شده و وضعیت تغذیه و سلامت افراد را بدتر می‌کند. بر اساس آمارهای رسمی میزان بیکاری در کشور ما ۱۲/۷ درصد است و این آمار در بین جوانان ۲۵ درصد است. جوانان و نوجوانان بیشتر در معرض ناامنی غذایی هستند. کشور ما با جمعیتی بالغ بر ۸۰ میلیون نفر و نرخ رشد جمعیتی ۱/۴۳ درصد و نرخ باروری ۱/۸۳ درصد نیاز به تامین منابع غذایی سالم و خودکفا دارد تا عوامل خارجی نتواند

(۴). پدافند غیرعامل به معنای کاهش آسیب‌پذیری در هنگام بحران، بدون استفاده از اقدامات نظامی و صرفاً با بهره‌گیری از فعالیت‌های غیرنظامی، فنی و مدیریتی است. اقدامات پدافند غیرعامل شامل پوشش، پراکندگی، تفرقه و جابجایی، فریب، مکان‌یابی، اعلام خبر، قابلیت بقا، استحکامات، استتار، اختفاء، ماکت فریبنده و سازه‌های امن می‌باشد. در پدافند غیرعامل تمام نهادها، نیروها، سازمان‌ها، صنایع و حتی مردم عادی می‌توانند نقش موثری ایفا کنند در حالیکه در پدافند عامل مانند سیستم‌های ضد هوایی و هواپیماهای رهگیر، تنها نیروهای مسلح مسئولیت برعهده دارند (۵).

فرضیه‌ها و الگوهای مفهومی

مطالعات تحقیقاتی مرتبط با وضعیت غذاهای تولید شده محلی

بر اساس مطالعه‌ای که بهزادی فر و سایر همکاران بصورت متاآنالیز انجام داده است، شیوع ناامنی غذایی در بین خانوارهای ایرانی ۴۹٪ بود. شیوع ناامنی غذایی در بین کودکان ۶۷٪، سالمندان ۶۵٪، مادران ۶۱٪ و نوجوانان ۴۹٪ بود (۶). در مطالعه‌ای دیگر نویسنده و همکاران مشخص شد که غلظت سرب و کادمیوم در نمونه‌های برنج سه منطقه از استان لرستان (خرم‌آباد، بروجرد و دورود) در مقایسه با حد بالای مجاز توصیه شده توسط وزارت بهداشت بسیار پایین‌تر بود (۰/۱ و ۰/۲ میلی‌گرم به ازای کیلوگرم به ترتیب برای کادمیوم و سرب). از این مطالعه نتیجه‌گیری شد که مصرف برنج‌های تولید شده در لرستان از نظر این دو فلز خطری ایجاد نمی‌کنند. مقدار روی و آهن موجود در نمونه‌های برنج محلی تفاوت معناداری با مقدار این عناصر در مطالعات بین‌المللی مربوط به سایر مناطق جهان نداشت (۷). در مطالعه‌ای دیگر که کیانی و همکاران ارائه نموده‌اند، مصرف گوشت گوساله لری که در سیستم روستایی و سنتی پرورش یافته بود از نظر نسبت اسیدهای چرب امگا ۶ به امگا ۳ سالم‌تر

باعث ناامنی در زمینه مواد غذایی شود. خوشبختانه، در طی ۳۰ سال گذشته پیشرفت‌های زیادی در زمینه کاهش ناامنی غذایی در ایران صورت گرفته است. طبق گزارشات سازمان‌های بین‌المللی، شاخص جهانی گرسنگی در ایران از ۸/۵ در دهه ۱۹۹۰ به ۵ کاهش یافته است. ایران دارای بیشترین کاهش در این زمینه در بین کشورهای خاورمیانه بوده است. ما در یک گذار تغذیه‌ای هستیم. غذاهای سنتی ما شامل گندم، میوه و سبزی جات بوده‌اند، حال آنکه در حال حاضر مصرف میوه و سبزی کاهش یافته است. در حال حاضر مردم ما مقدار زیادی شکر، روغن و چربی مصرف می‌کنند. عادات غذایی مردم تغییر کرده است. مصرف غذاهای آماده و پر چربی و پرنمک در بین مردم مخصوصاً جوانان زیاد شده است. این مساله باعث شده که ۵۵٪ زنان و ۳۵٪ مردم در کشور ما مبتلا به اضافه وزن و یا چاقی باشند. سوء تغذیه مخصوصاً در زمینه ریز مغذی‌ها، از جمله کمبود آهن و ید در ایران گسترش پیدا کرده است (۲). جان کالینز تئوریسین دانشگاه ملی جنگ آمریکا جنگ نرم اینگونه تعریف کرده است: استفاده طراحی شده از تبلیغات و ابزارهای مربوط به آن، برای نفوذ در مختصات فکری دشمن با توسل به شیوه‌هایی که موجب پیشرفت مقاصد امنیت ملی مجری می‌شود. پدافند غیرعامل نوعی دفاع غیر نظامی است و به مجموعه اقداماتی اطلاق می‌گردد که به جنگ‌افزار نیاز ندارد و با اجرای آن می‌توان از وارد شدن خسارات مالی به تجهیزات و تاسیسات حیاتی و حساس نظامی و غیرنظامی و تلفات انسانی جلوگیری نموده و یا میزان این خسارات و تلفات را به حداقل ممکن کاهش داد (۳). پدافند غیرعامل به مجموعه اقداماتی اطلاق می‌گردد که مستلزم بکارگیری جنگ‌افزار نبوده و با اجرای آن می‌توان از وارد شدن خسارات مالی به تجهیزات و تاسیسات حیاتی و حساس نظامی و غیر نظامی و تلفات انسانی جلوگیری نموده و یا میزان این خسارات و تلفات را به حداقل ممکن کاهش داد

از گونه پرورش یافته با تغذیه نیمه صنعتی بود. در این مطالعه نسبت امگامگاه ۶ به امگامگاه ۳ در گوشت گوساله لری تغذیه شده با مواد غذایی سنتی ۵/۲ در مقایسه با نوع نیمه صنعتی ۸/۹ بود (۸). در مطالعه فلاحی و همکاران بر روی سیب زرد و قرمز لبنانی تولیدی استان لرستان مشخص شد که مقدار ویتامین ث موجود در آن ۳ برابر مقدار موجود در جدول ترکیبات غذایی ایران است (۹). در مطالعه ای که خلخالی راد و همکاران بر روی نمونه‌های چای خارجی موجود در بازار شهر خرم آباد انجام دادند، مشخص شد که غلظت کادمیوم، سرب و جیوه به ترتیب ۱۳۴/۵، ۲۰۹/۵ و ۴۰ میلی‌گرم به ازای کیلوگرم بود. بنابراین مصرف چای خارجی می‌تواند یک منبع خطر جدی در رساندن فلزات سنگین و ایجاد خطرات ناشی از دریافت بالای آنها از جمله سرطان در بین مردم باشد (۱۰). همانطور که در مطالعه متاآنالیز فلاحی و همکاران ذکر شد ناامنی غذایی در بین خانوارهای ایرانی بالاست. وجود شیوع ناامنی غذایی بالا در کشور و توجه به یکی از مولفه‌های امنیت غذایی که دسترسی به غذای سالم است و اینکه این مولفه طبق نتایج مطالعات فوق‌الذکر با مصرف غذاهای تولید شده محلی می‌تواند بدست آید این فرضیه که مصرف غذاهای تولید شده هر محل در افزایش امنیت غذایی و کاهش ناامنی غذایی موثر است را تایید می‌نماید. بر اساس یک مطالعه سه‌الگوی غذایی در خرم آباد سه‌الگوی غذایی و جوشناسایی شده است: الگوی غذایی سنتی، شبه غربی و سالم و همچنین داشتن الگوی غذایی شبه غربی با افزایش شیوع سندرم متابولیک در ارتباط بوده است (۱۱).

مواد غذایی محلی و خودرو و نقش آنها در امنیت غذایی

استاندارد خاصی برای تعریف غذاهای محلی وجود ندارد. اما تعاریف مختلف نشان می‌دهد به مواد غذایی که در فاصله نزدیک محل فروش تولید می‌شوند محلی گفته می‌شود. البته علاوه بر این محصولات برخی مواد غذایی

وجود دارد که به صورت خودرو و وحشی در یک منطقه رویش دارند و توسط افراد محلی مورد استفاده قرار می‌گیرند که به اعتقاد نویسنده می‌تواند جزو غذاهای محلی دسته بندی شوند. دانشگاه میشیگان آمریکا خرید و مصرف مواد غذایی محلی را توصیه می‌کند و دلایل زیر را برای فواید این کار ذکر می‌کند (۱۲). ۱- غذاهای محلی پر از طعم و عطر هستند. وقتی محصولی قرار است در همان محل فروخته شود در اوج رسیدگی برداشت می‌شود و حداکثر طی ۲۴ ساعت مصرف می‌شود ولی وقتی قرار است به منطقه دیگری انتقال یابد کمی زودتر برداشت می‌شود، بنابراین عطر و طعم آن در حالت اول بیشتر است و بهتر حفظ می‌شود. ۲- مصرف غذاهای محلی به صورت فصلی است. محصولات غذایی که در همان محل به فروش می‌رسند بسیار تازه و فصلی هستند، حال آنکه وقتی در محل دیگری به فروش می‌رسند در فصول دیگر سال به مصرف می‌رسند. ۳- غذاهای محلی دارای مواد مغذی بیشتری هستند. با توجه به فاصله کم بین محل تولید و فروش مواد غذایی محلی، این محصولات مواد مغذی بیشتری موقع مصرف دارند ولی مواد غذایی موجود در فروشگاهها به علت گذراندن انبارش و فاصله طولانی بین زمان تولید و مصرف بخشی از مواد مغذی خود را ازدست داده‌اند. ۴- غذاهای محلی حامی اقتصاد محلی هستند. پولی که صرف خرید مواد غذایی محلی می‌شود در چرخه اقتصادی همان محل وارد می‌شود و به اشتغال زایی و حفظ سرمایه در آن محل کمک می‌کند. ۵- محصولات غذایی محلی به محیط زیست کمک می‌کنند. با خرید مواد غذایی محلی به حفظ زمین‌های کشاورزی و سرسبزی آنها کمک می‌شود. ۶- غذاهای محلی به ایمنی غذا کمک می‌کنند. هر چه فاصله بین تولید و مصرف مواد غذایی بیشتر باشد، احتمال آلودگی در آنها بیشتر است. احتمال آلودگیهای شیمیایی و میکروبی در فاصله زیاد بین تولید، نگهداری، توزیع و مصرف مواد غذایی بالا

می‌رود. حال آنکه وقتی این فاصله کوتاه می‌شود و محل تولید و مصرف نزدیک هستند این احتمال به شدت کاهش می‌یابد. ۷- با خرید مواد غذایی محلی شما می‌توانید متوجه شوید که دقیقا چه چیزی می‌خورید. به راحتی می‌توان با سوال از کشاورز و بازدید محل فروش متوجه شوید که این غذایی که می‌خورید دقیقا چی هست ربا، کجا و توسط چه کسی و چگونه تولید می‌شود. از میزان احتمالی کودها و سموم استفاده شده، فاصله بین آخرین سم پاشی و برداشت محصول و سایر اطلاعات مربوط به محصول آگاهی پیدا کنید. مواد غذایی خودرو و وحشی نیز می‌توانند منبع خوبی از مواد مغذی و غیر مغذی مفید برای بدن باشند. از این پتانسیل خدادادی در کشور و استان نیز نباید غافل شد. این منبع عظیم می‌تواند در آینده در تامین غذای مفید و سالم و عدم وابستگی غذای به خارج از کشور موثر باشند. به شرط اینکه محیط زیست را طوری نگهداری کنیم که این گونه‌ها از بین نروند. در مطالعه‌ای که فلاحی و سایر همکاران روی ۱۰ گونه گیاه خوراکی وحشی لرستان انجام دادند مشخص شد که این گونه‌ها دارای مقادیر قابل ملاحظه‌ای از، فلاونوئیدها، فنل‌ها، ویتامین‌ث، و ظرفیت آنتی‌اکسیدانی بالا هستند که برای سلامت انسان بسیار مفید است. در مطالعه‌ای دیگر خواص آنتی‌اکسیدانی و آنتی‌توکسیسیتی عصاره نسترن کوهی مشخص شده است (۱۳). با توجه به مطالعه بالا و فواید ذکر شده در رابطه با غذاهای محلی فرضیه استفاده از این غذاها بعنوان راه حلی جهت مقابله با ناامنی غذایی و بیوتروریسم تایید می‌گردد.

یافته‌ها

همانطور که ذکر شد، علیرغم تلاش‌ها و موفقیت‌های فراوان بعد از انقلاب در زمینه امنیت غذایی و پیشرفت‌های قابل ملاحظه در این زمینه هنوز ناامنی غذایی در کشور بالاست. از طرفی ما در حال یک جنگ نرم با کشورهای

غربی و مخصوصاً آمریکا هستیم. آنها از هر فرصتی برای ضربه زدن و دور کردن ما از ارزشهای خود و وابستگی فرهنگی و غالب نمودن فرهنگ و ارزشهای غربی بر کشورهای دیگر از جمله کشور ما دریغ نمی‌کنند. علیرغم راههای مختلفی همچون بیوتروریسم مواد غذایی و نقش آن در جنگ نرم به اعتقاد نگارنده مساله ناامنی غذایی خود می‌تواند روزه‌ای برای تهاجم فرهنگی و جنگ نرم دشمنان علیه کشور باشد زیرا با تهدید سلامت جسمی افراد یک کشور به راحتی و بدون ورود به جنگ نظامی و از دست دادن نیرو و تلفات انسانی و صرف هزینه‌های مادی بالا می‌توان یک کشور را از پای درآورد. با توجه به نقش مهمی که دریافت غذای سالم و مغذی در سلامت روحی و فکری و جسمی انسان دارد، اگر این غذا کافی نباشد و یا آلوده باشد مجالی برای فکر کردن و مقابله با جنگ نرم باقی نمی‌ماند. داشتن الگوی غذای شبه غربی با تهدید سلامت و شیوع سندرم متابولیک همراه بوده است. وابستگی افراد جامعه مخصوصاً قشر جوان به برندها و مارکهای خارجی مخصوصاً در زمینه مواد غذایی با توجه به مطالعاتی که مطرح شد و مشکلاتی که غذاهای خارجی دارند می‌تواند نگرانی عمده‌ای باشد. مثالی که در مورد چای خارجی در متن مقاله ذکر شد و وجود فلزات سنگین در آن نمونه‌ای از مصرف غذای خارجی و تهدید سلامت است. حال آنکه بیشتر مطالعات و تجربیات نگارنده مقاله نشان می‌دهد که بیشتر غذاهای تولیدی استان ما از سلامت برخوردار هستند و این امر مطمئناً در سایر مناطق کشور نیز وجود دارد. وقتی فاصله بین محل تولید و مصرف مواد غذایی زیاد می‌شود احتمال هر گونه آلودگی در آنها بیشتر می‌شود و این آلودگی خود تهدید کننده امنیت غذایی است. وقتی غذا تهدید شود سلامت جامعه تهدید می‌شود و تهدید سلامت جامعه همان تهدید ارزش‌های والای انسانی حاکم بر جامعه ما و عرضه فرهنگ بیگانه و ایجاد وابستگی است. وقتی پتانسیل

می‌باشد و برای تامین امنیت غذایی و افزایش دسترسی به غذای سالم و مغذی استفاده از پتانسیل مواد غذایی بومی و محلی شامل هم مواد غذایی کشت شده و هم خود رو محلی توصیه می‌شود. در این زمینه لازم است به پژوهشگران کمک شود تا شناخت علمی و دقیقی از مواد غذایی بومی و وحشی مناطق مختلف کشور بعمل آورند و جدول ترکیبات مواد غذایی بومی تهیه گردد. امکان اهلی کردن آنها و افزایش تولید آنها و آموزش به مردم برای استفاده از آنها در تمام فصول سال فراهم گردد. دولت باید از کشت و تولید محصولات غذایی بومی در هر منطقه حمایت کند و با فراهم نمودن امکانات صنایع تبدیلی در هر منطقه امکان تامین غذا به صورت بومی و محلی و با تکیه بر منابع غذایی محلی را فراهم نماید. این امر باعث مقابله با تهدیدات خارجی در حوزه غذا خواهد شد و بعنوان یک پدافند غیر عامل در مقابله با جنگ نرم دشمنان مطرح خواهد بود.

تشکر و قدردانی

نویسندگان مراتب تقدیر و تشکر خود را از سرکار خانم ناهید قاضی و آقای امید مقیمی منفرد به خاطر زحماتی که کشیدند اعلام می‌دارند.

غذاهای محلی چه تولید شده توسط خودمان و چه مواد غذایی خود رو و وحشی بالاست، چرا از این پتانسیل برای تامین غذای کافی و ایجاد امنیت غذایی استفاده نمی‌شود؟ یافته‌های مطالعات بر روی مواد غذایی تولیدی استان لرستان و سالم بودن آنها و در عین حال مغذی بودن آنها نشان می‌دهد که کمک به تولیدات محلی و تاکید بر مصرف آنها توسط مردم منطقه در افزایش امنیت غذایی بسیار موثر است زیرا هر دو مولفه ایمن و سالم بودن و مغذی بودن را دارا هستند. نقش و جایگاه امنیت غذایی در پدافند غیر عامل بسیار برجسته است. یکی از جاهایی که دشمنان می‌توانند روی آن برنامه ریزی کنند همین بحث غذاست. ماده غذایی وارداتی احتمال آلودگیهای تهدید کننده از جمله مواد رادیو اکتیو را نیز داراست. بحث محصولات تراریخته و تهدید کنندگی احتمالی آنها نیز مطرح است. پس چرا ما از پتانسیل غذاهای محلی خود استفاده نمی‌کنیم تا در زمینه مواد غذایی به واردات وابسته نباشیم و احتمال خطر را کاهش دهیم؟ توجه به گونه‌های خوراکی موجود در طبیعت نیز می‌توان زمینه دسترسی به مواد غذایی سالم و مغذی را برای همه اقشار جامعه فراهم کند. زیرا این مواد غذایی علاوه بر سالم بودن از نظر اقتصادی نیز ارزان هستند و امکان دسترسی را برای کلیه افراد فراهم می‌نمایند.

بحث و نتیجه‌گیری

با استفاده از نتایج مطالعات می‌توان گفت در حال حاضر ناامنی غذایی در کشور بالاست و تهدید کننده

References

1. Mirzaie A. Bioterrorism and Agroterrorism, Food security and Passive Defense. International conference on sustainable development, strategies and challenges with a focus on agriculture, natural resources, environment and tourism, Tabriz, Permanent Secretariat of international conference on sustainable development, strategies and challenges. 2014.
2. Mita S, Murano N, Akaike M, Nakamura K. Mutants of *Arabidopsis thaliana* with pleiotropic effects on the expression of the gene for β -amylase and on the accumulation of anthocyanin that are inducible by sugars. *The Plant Journal*. 1997;11(4):841-851.
3. Sell H, Laurencikiene J, Taube A, Eckardt K, Cramer A, Horrihs A, et al. Chemerin is a novel adipocyte-derived factor inducing insulin resistance in primary human skeletal muscle cells. *Diabetes*. 2009;58(12):2731-2740.
4. Bosello O, Zamboni M. Visceral obesity and metabolic syndrome. *Obesity reviews*. 2000;1(1):47-56.
5. Grundy SM, Cleeman JI, Daniels SR, Donato KA, Eckel RH, Franklin BA, et al. Diagnosis and management of the metabolic syndrome. *Circulation*. 2005;112(17):2735-2752.
6. Student MBP, Shadi Abdi. Prevalence of food insecurity in Iran: a systematic review and meta-analysis. *Archives of Iranian Medicine*. 2016;19(4):288.
7. Falahi E, Hedaiati R, Ghasvand A. Survey of iron, zinc, calcium, copper, lead, and cadmium in rice samples grown in Iran. *Food additives and Contaminants*. 2010;3(2):80-83.
8. Kiani A, Gharoni M, Shariati R, Fallahi E. Comparison of fatty acid profile of longissimus dorsi muscle in indigenous Lori cattle reared under rural and semi-industrial production system. *Livestock Research for Rural Development*. 2014;26(11):192-201.
9. Khalkhali Rad A, Falahi E, Ebrahimzadeh F. Recent Patents on Physical, Mineral & Organic Acid Composition of Golden Delicious and Red Delicious Apples (*Malus Domestica* Borkh) Grown in the West of Iran. *Recent patents on food, nutrition & agriculture*. 2014;6(2):93-99.
10. Falahi E, Hedaiati R. Heavy metal content of black teas consumed in Iran. *Food Additives & Contaminants: Part B*. 2013;6(2):123-126.
11. Falahi A, Rousta S, Khalkhali Rad A, Anbari K. The association between western-like food pattern and metabolic syndrome among adults in Khorramabad. *Health System Research Journal. Special Issue Nutrition*, 2013. (In persian)
12. Falahi. A, Anbari. Kh. Food patterns among Iranian adults. *Yafte*. 2012;14(5):29-39. (In Persian)
13. Falahi E, Farhadi J, Abdollahpour F, Ghasemi M, Kakaee Z, Karimi Z. Anti-oxidative and cytotoxicity effects of aqueous and alcoholic extracts of *Rosa canina* L on U937 cell line. *Yafte*. 2015;17(3): 15-25. (In Persian)

The ways and means of Food Security provided and its position in passive defense

Falahi E^{*1}, ShokriJokari S², Ghazi Sh³

1. Professor, Department of Nutrition, Nutrition Health Research Center, Lorestan University of Medical Sciences, Khorramabad, Lorestan, Iran, e_falahi@yahoo.com

2. MSc in Health and Food Safety, Nutrition Health Research Center, Lorestan University of Medical Sciences, Khorramabad, Lorestan, Iran.

3. PhD Student in Educational Management, Lorestan University of Medical Sciences, Khorramabad, Lorestan, Iran.

Received: 27 May 2017 **Accepted:** 6 Aug 2017

Abstract

Background: This paper aims to examine the association between food security and passive defense and the position of food security in this context. Given the role of healthy manpower in the development of a country and the importance of healthy food and nutrition in human health as the core center of development and the main confronting factor with foreign threats, in this paper, we first discuss a definition of food security and the condition of food security in Iran and its role in acting against threats. Then, current solutions and domestic potentials for promoting food security will be considered.

Materials and Methods: In this study, the experiences of the author and relevant literature were used. Since providing nutritious, healthy food, social and economic availability for all persons at all times is indicated in food security.

Results: In order to prevent from external threats in context of safe, healthy and nutritious food, we need a system which is dependent on ourselves and external threats could not affect its availability. In our country, there is a good potential for confronting with food insecurity and having a healthy society due to various climatic conditions, diversity of edible plants in nature and facilities and conditions in different provinces to produce local and healthy food.

Conclusion: Considering that in food security, the provision of healthy and nutritious food and access to individuals is considered socially and socially at all times. The results of this study showed that food insecurity in the country is high and threatening. Therefore, to ensure food security and increase access to healthy and nutritious food. The use of indigenous and local food products, including cultivated food and local vehicles, is recommended.

Keywords: Food security, Passive defense, local foods, Healthy food, Nutritious food

***Citation:** Falahi E, ShokriJokari S, Ghazi Sh. The ways and means of Food Security provided and its position in passive defense. *Yafte*. 2017; 19(3):41-48.